

meln, Kreativ-Sein, Erleben, Fan-Star-Beziehungen und das Ende der Fanleidenschaft. Diese werden im Verlauf weiter untergliedert und erhalten somit mehr analytische Tiefe. Über die Ausführungen in den Kategorien erschließen sich die titelgebenden Aneignungspraktiken. So berichten die Fans davon, wie sie sich Tanzstile von den Sängern ihrer Lieblingsband anschauen oder wie sie sich an den Kleidungsstilen von Musikgruppen orientieren. Kellner vermittelt über die Aussagen ihrer Gesprächspartner*innen die Bedeutungen, die aus Fan-Beziehungen für Lebenswelten erwachsen können. Die hierbei sichtbar werdenden Intensitäten dieser Beziehungen, die sich in den Anstrengungen, den zeitlichen und finanziellen Investitionen der Fans zeigen, werden so in ihrer affektiven Tragweite für die Subjekte nachvollziehbar. Aus den Interviews wird erkenntlich, dass das Fan-Sein eng verbunden ist mit dem Zeigen und Vermitteln des eigenen Fan-Wissens. Die Intentionen der Fans, ihre Interpretationen des eigenen Handelns, aber auch die Abgrenzung zu anderen Fans geben Aufschluss darüber, dass Fans nicht zwangsläufig homogene Gruppen sind.

Mitunter wären ausführlichere Zitate der Beforschten wünschenswert gewesen, um sie noch mehr zur Sprache kommen zu lassen, denn ihre Ausführungen sind besonders interessant zu lesen. Auch paraphrasiert Kellner die Interviewpassagen an einigen Stellen mehr als sie zu interpretieren, obgleich ihr empirisches Material dazu genug Ansatzpunkte bieten würde. Insgesamt aber gelingt es ihr, die Facetten des Fan-Seins über die unterschiedlichen Kategorien, die sie aus den Interviews erarbeitet hat, dicht zu beschreiben und somit ein differenziertes Bild von Fans und ihren Praktiken zu zeichnen.

Peter Hinrichs, Kiel

<https://doi.org/10.31244/zfvk/2021/02.23>

Christian Kassung

Fleisch. Die Geschichte einer Industrialisierung. Paderborn: Ferdinand Schöningh 2020, 256 S. ISBN 978-3-506-70446-7.

Um die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung, die seit den bahnbrechenden Arbeiten Günter Wiegelmans nach 1970 eine markante Thematisierungskonjunktur erfahren hatte, ist es in letzter Zeit stiller geworden, insbesondere, was die historische Perspektive anbetrifft. Dabei hat der Wirtschaftshistoriker Uwe Spiekermann jüngst gezeigt (*Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute, 2018*), wie gut sich der Blick auf die Ernährungsgeschichte eignet, gesellschaftliche Prozesse nachzuzeichnen und damit auch neue Perspektiven auf die Gegenwart zu werfen. Der Berliner Kulturwissenschaftler Christian Kassung knüpft hier in gewisser Weise an; jedoch geht es ihm weniger um Faktenhuberei oder das Aufdecken technisch-ökonomischer Produktionsabläufe, sondern um neue Perspektiven auf jenes Lebensmittel, das wie

kein anderes die Scharnierfunktion der Jahre um 1900 symbolisiert. Dabei schreckt der Autor nicht vor schwerem terminologischen Geschütz zurück: Die massenhafte Verfügbarkeit von Fleisch sei Voraussetzung der Industrialisierung und der Schlachthof sei sogar „Antrieb und Motor der Industrialisierung“ (S. 18) gewesen. Um diese These zu verifizieren, rekonstruiert Kassung „die Umstände, unter denen Fleisch zum hoch mobilen und maximal transformierbaren Brennstoff der modernen Gesellschaft“ mit seiner „Normalisierung des Fleischessens“ wurde (S. X). Zwar erweckt die Studie den Anschein, breit angelegt zu sein. Doch gleich zu Beginn argumentiert der Autor, auf Berlin zu fokussieren – was gerechtfertigt ist, denn Berlin war die erste und einzige echte deutsche Metropole und zudem industrieller als andere europäische Hauptstädte: Berlin um 1900 – gewissermaßen als Brennglas der Epoche.

Von großer Expertise zeugt das Buch zweifellos; allerdings hätte diese auch in die einleitenden Vorbemerkungen einfließen dürfen, die sehr knapp ausfallen und den Forschungsstand oder disziplinäre konzeptionelle Zugänge eher kursorisch behandeln. Im Weiteren gliedert sich das Buch dann in zwölf Abschnitte, wobei die innovative, aber ungewohnte Perspektive auf das Fleisch fokussiert und nicht auf die verzehrenden Menschen, innerhalb dieser Struktur aber dem modernen „farm to fork“-Paradigma folgt; wir haben es mit einer Art historischen Ethnographie jenes Tiers zu tun, das damals dem Höhepunkt seiner Karriere zustrebte: dem Schwein. In aspekthaften Schlaglichtern, eher literarisch als wissenschaftlich geschrieben, geht es um den Mythos Fleisch, das Schwein, die große Rolle der Verkehrsinfrastruktur und insbesondere der Eisenbahn, die bauliche Gestaltung der Schlachthöfe, Hygieneaspekte, das Schlachthauspersonal (hier despektierlich „Totschläger“ genannt), die Marktstrukturen und schließlich den Verzehr; den Herd, die Darreichungsformen (das entsprechende Kapitel ist mit „Konserve“ überschrieben, hätte aber eher den Namen „Wurst“ verdient), schließlich die Gastronomie, den Sonntagsbraten und am Ende den Abfall. Statt einer abschließenden Erkenntnislese wird dann ein knapper Epilog serviert – mit dem sich aber gut leben lässt, denn die Lektüre ist vor allem für jene, die sich bereits mit der Materie befasst haben, inspirierend. Neue Perspektiven und ein unvoreingenommener Blick auf historisch-kulturelle Realitäten sind heute eher Mangelware. Der Autor tut uns nicht den Gefallen zu offenbaren, ob er denn nun für oder gegen Fleisch ist – er betrachtet Herstellung und Konsum als kulturelle Tatsache. Freilich setzt die Lektüre des schön bebilderten, aber nur gut 250 Textseiten umfassenden Buches auch Vorkenntnisse voraus; wer sich mit der Materie und in der Zeit auskennt, profitiert stark, während das Werk für Anfänger schwerlich taugt. Zudem ist zwar viel Literatur eingeflossen, aber diese wird nicht durchgängig rezipiert. Auch in den historischen Bezügen bleibt die Studie gelegentlich unscharf. So ließe sich anmerken, dass es vor allem im frühen und im späten Mittelalter durchaus hohen Fleischverbrauch gab, dass die Konserve sich im Kaiserreich kaum durchsetzen konnte, weil sie faktisch Luxusprodukt war, und dass die Geschichte von Frühindustrialisierung und Pauperismus zeigt, dass es auch eine

schnelle Industrialisierung bei gleichzeitig niedrigem Fleischverbrauch gab. Wichtig ist aber, dass Fleisch und Wurst zu Chiffren des modern-urban-industriellen Lebensstils wurden – Fleischkonsum war eben nicht eine Imitation bürgerlicher Praxen, sondern er wurde zum Kern der Alltagsernährung. Fleisch war wertig, aber Fleisch war auch deshalb so erfolgreich, weil es, amerikanischen Vorbildern folgend, in seinem Produktionsprozess durchrationalisiert war und weil Fleischprodukte hervorragend zum neuen Rhythmus urbanen Lebens passten: zeitsparend im Haushalt zuzubereiten, und im Gasthaus oder aber draußen – gewissermaßen „to go“ – schnell und effizient zu verzehren. Damit gelingt der Nachweis, dass das Kaiserreich eine ganz eigene Variante der Demokratisierung schuf, nämlich die des Fleischkonsums. Womit Christian Kassung seine These dann doch belegt.

Gunther Hirschfelder, Regensburg

<https://doi.org/10.31244/zfvk/2021/02.24>

Manuel Trummer/Anja Decker (Hrsg.)

Das Ländliche als kulturelle Kategorie. Aktuelle kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Stadt-Land-Beziehungen. Bielefeld: transcript 2020, 328 S, s/w-Abb. ISBN 978-3-8376-4990-1.

Statt von Landflucht ist neuerdings von Stadtflucht die Rede. Auch hier gibt die Pandemie einer Entwicklung Aufschwung, die sich schon einige Jahre abgezeichnet hat: Infrastrukturell angebundene ländliche Regionen bieten scheinbar eher die Möglichkeit, ein gutes Leben zu gestalten, als die Stadt. Ländlichkeit ist dabei kein Faktum, sondern vielmehr Imaginations- und Projektionsfläche. Sie konkretisiert sich in kulturellen Praktiken stets in Widerspruch und Wechselbeziehung zur Urbanität. Die kritische Auseinandersetzung mit den Imaginationen und Narrativen des Ländlichen verbindet die Beiträge im vorliegenden Band. Sie werden einerseits beschrieben und analysiert und andererseits durch den ethnografischen Blick auf Akteure und Praktiken in ländlichen Räumen konterkariert.

Die Beiträge ergeben in ihrer Vielfältigkeit eine Art Kaleidoskop des Ländlichen. Damit leistet der Band, wie *Silke Götsch-Elten* es in ihrem Abschlusskommentar zusammenfasst, „eine erste Vermessung des neu konzipierten Forschungsfeldes mit großer Bandbreite thematischer, methodologischer und theoretischer Zugänge“ (S. 321). Es war sicher nicht einfach, diese Bandbreite an Texten bzw. Vorträgen zu strukturieren, die zur zugrunde liegenden ersten Tagung „Stadt-Land-Schluss. Das Ländliche als Erkenntnisrahmen für Kulturanalysen“ (September 2018) der neu gegründeten dgV-Kommission „Kulturanalyse des Ländlichen“ eingereicht wurden. Den beiden Herausgeber*innen Anja Decker und Manuel Trummer kommt das Verdienst zu, diese Vielfalt in drei Leitkapiteln geordnet zu haben.